現　象	原　因
グリル調理中、庫内で瞬間的に炎ができたり、吸・排気カバーから煙が出る。	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
グリル調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る。	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。(約5分間)
グリルで魚を焼いたときに排気口部やグリルドアの隙間から煙や水蒸気が漏れることがある。	●グリル庫内の排気口部には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っています。ただし、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口部やグリルドアの隙間から漏れることがありますが、故障ではありません。
自動炊飯や保温動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある。	●自動炊飯や保温は火力を自動的に調節します。火力が0(ゼロ)Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。自動炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。
レンジフードが回らない。 (連動システム対応レンジフードファンをご使用の場合)	●送信部または受信部が汚れていませんか。 クッキングヒーターの送信部・レンジフードの受信部を掃除してください。(レンジフードの取扱説明書も合わせてご覧ください。) ➔P.37 ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部から取り除いてください。 ➔P.37 ●送信部の上にフライパンなどのとってを向けていませんか。 フライパンなどのとっての向きを変えてください。 ➔P.37
クッキングヒーターのヒーターまたはグリルの通電を停止しても、レンジフードが止まらない。 (連動システム対応レンジフードファンをご使用の場合)	●レンジフードはクッキングヒーターすべてのヒーターとグリルの通電を停止しても約3分間回ります。すぐにレンジフードを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。 ●クッキングヒーターのいずれかのヒーターまたはグリルの通電をしているとレンジフードは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。

故障かなと思ったら（つづき）

現　象	原　因
炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る。	●米の量、水の量がまちがっていませんか。 正しくはかって下さい。➔P.23 ●炊く前に米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。
炊き上がったごはんがやわらかい。	●洗米後によく水を切っていますか。充分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 お米を研いだあとは、ザルに上げて充分に水切りをしてください。 ●炊飯後にふたをしたままおいていませんか。湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 • ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
ごはんが焦げる、こびり付く。	●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびり付きやすくなります。（うす手の鍋、ホーロー鍋など） 必ず IH または CH·IH マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。➔P.12 ●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で通電を切り、鍋をヒーターから外して蒸らしてください。 • こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。
ごはんが炊けていない。	●設定をまちがえていませんか。 炊飯メニューを使い、米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。➔P.22
自動炊飯のカップ数をまちがえた。	●5分以内であれば、「切/スタート」キーで一度通電を切り、再操作できます。 ●5分以上たつと、自動では炊けません。 火力調節して炊いてください。 • 沸とうまで火力「**4**」、蒸気が出たら火力「**1**」（約15分） →通電を切って蒸らす。

上面操作部について

現　象	原　因
上面操作パネルの表示に [CP] と表示されてキー操作ができない 約10秒後に [CP] と表示され通電が停止する	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。(➔P.48) ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。(➔P.48) ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上ふれていても表示されます。(➔P.48)
上面操作パネルの表示に [CP] と表示され通電が停止する	●上面操作部の [切/スタート] の上に調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。(➔P.48)
上面操作部のキー操作ができない	●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 直接指でふれてください。 ●隣のキーに触れていませんか。 一個づつ操作してください。 ●上面操作パネルに物を置いていませんか。 物を取り除いてください。 ●上面操作パネルに調理物や汚れがこびりついていませんか。 トッププレートのお手入れをしてください。(➔P.38) ● [切/スタート] を1秒以上の長押しをしていますか。 ブザーが鳴るまで押してください。

故障かなと思ったら（つづき）

上面操作パネルに次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C11 C21 C51 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。
C12 C22 揚げもの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●付属の天ぷら鍋の底に2mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。➔P.5 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
CP 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。 ●上面操作パネルに鍋などを置いている。 ●キーを長押ししている。	●調理物や水滴を取り除いてください。 ●鍋などを取り除いてください。 ●キーに約3秒以上ふれないでください。
H15 H25 H55 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとってください。➔P.39 ●ふさがないでください。
H17 H27 H57 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。➔P.12
C61 液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

①C11、C12、CP、H15、H17の表示が出たときは左ヒーターの 切/スタート を押す。

②C21、C22、CP、H25、H27の表示が出たときは右ヒーターの 切/スタート を押す。

③C51、CP、H55、H57の表示が出たときは中央ヒーターの 切/スタート を押す。

※①、②、③の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.63 にご連絡ください。

前面操作パネルに次の表示が出たとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C1 C3 C4	●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。
C6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

①C1、C3、C4の表示が出たときはグリルの［切/スタート］を押す。

※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.63)にご連絡ください。

上記以外の表示が出たときは、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.63)にご連絡ください。

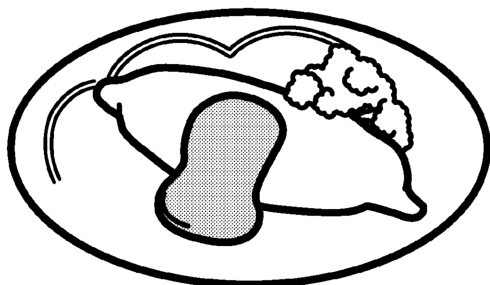
火力の目安について

左・右・中央ヒーター

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力
ハイパワー	赤	12	3.0kW
		11	2.6kW
強　火		10	2.0kW
		9	1.6kW
中　火	オレンジ	8	1.4kW
		7	1.1kW
		6	800W
弱　火	ミドリ	5	500W
		4	400W
		3	300W
		2	200W相当
とろ火		1	100W相当

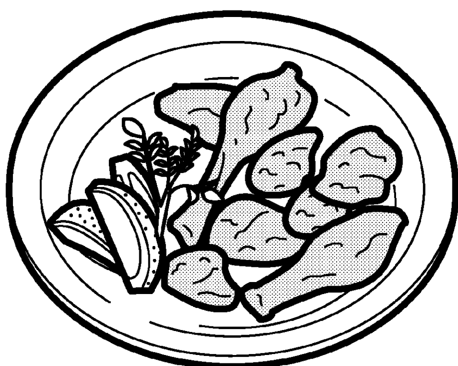
※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。
※中央ヒーターは火力「9」までです。
※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

料理集



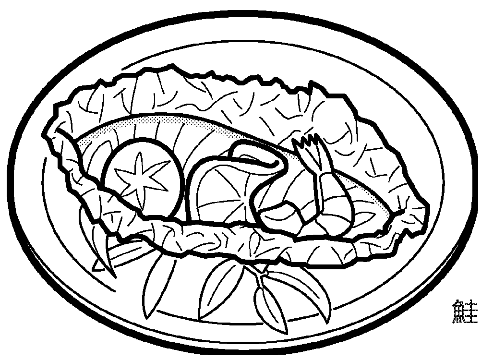
オムレツ

➔P.55



鶏の唐揚げ

➔P.56



鮭のホイル焼き

➔P.59

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

食品名 ＼ 計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	食品名 ＼ 計量	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	130
小麦粉（薄力粉・強力粉)	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　(1mL＝1cc)

〈お願い〉この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右ヒーターの調理例

お知らせ 火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる

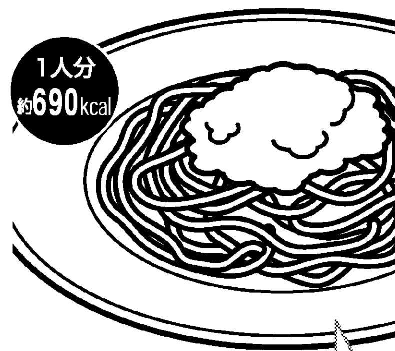
スパゲティ（ミートソース）

材料（2人分）

スパゲティ……200g
塩……大さじ 2
牛ひき肉……150g
トマトソース……½缶（約150g）
オリーブ油……大さじ 1弱
にんにく（薄切り）……1片
Ⓐ 赤ワインまたはスープ……大さじ 2
　塩……小さじ ¼
　砂糖……小さじ ¼
　こしょう……少々
パセリ……少々

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。
②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら『弱火』～『中火』にして8～10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水（3～4L）を、『強火』～『ハイパワー』で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加える。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』～『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。



☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類（うどん、そば、そうめん）	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる 2～10分（めんにより調節）
葉　菜	『ハイパワー』	『強火』…茎から入れる 2～3分
ゆで豚（400g）	『ハイパワー』	『弱火』 30～40分
根　菜	『強火』（材料は水から入れる）	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

煮 る

ポークカレー

材料（4人分）

豚肉（2cm角切り）……250g
塩、こしょう……各少々
にんじん（乱切り）……中1本
玉ねぎ（くし形切り）……中2個
じゃがいも（乱切り）……中2個
カレールー……1箱（約120g）
水……600～800mL
サラダ油……大さじ 2

作りかた

①豚肉は、塩、こしょうをする。
②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。
③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
④水を加えて『強火』にし、沸とうしたら『中火』にして20～30分煮込む。
⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で10～15分煮込む。



☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
☆肉や野菜を炒めるときに、焦げつかないように『中火』～『弱火』に調節してください。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮 る メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮　魚	『強　火』	『弱火』…魚を入れて煮る 10～15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	『強　火』	『弱火』～『中火』 30～90分
煮　豆	『強　火』	『とろ火』～『弱火』 2～5時間

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。
※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。➔P.14

左・右ヒーターの調理例（つづき）

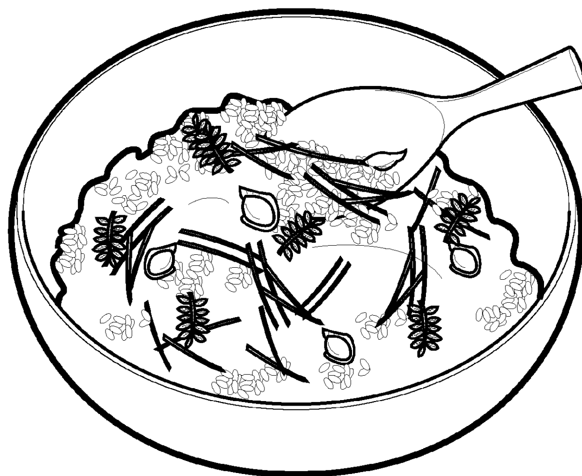
炊く

あさりごはん

1人分 約350kcal

材料（4人分）

米……カップ2
あさりのむき身……100g
にんじん（せん切り）……小1/2本（約50g）
水……360mL
Ⓐ しょうゆ、酒……各大さじ1 1/2
　 砂糖……小さじ1 1/2
　 塩……小さじ1/2
針しょうが、木の芽……各少々



作りかた

①米は洗い、ざるにあげて水気をきっておく。
②あさりのむき身は薄い塩水で洗い、水気をきっておく。
③鍋に米を入れ、水を加えて30分以上浸す。
④③にⒶの調味料を加えてかき混ぜる。
⑤④ににんじん、あさりをのせ（具は上にのせてかき混ぜない）ふたをする。
⑥ヒーターの中央にのせメニューを押し炊飯を選び、米の量（カップ数）を2に設定する。
⑦「切/スタート」キーを押し炊飯する。

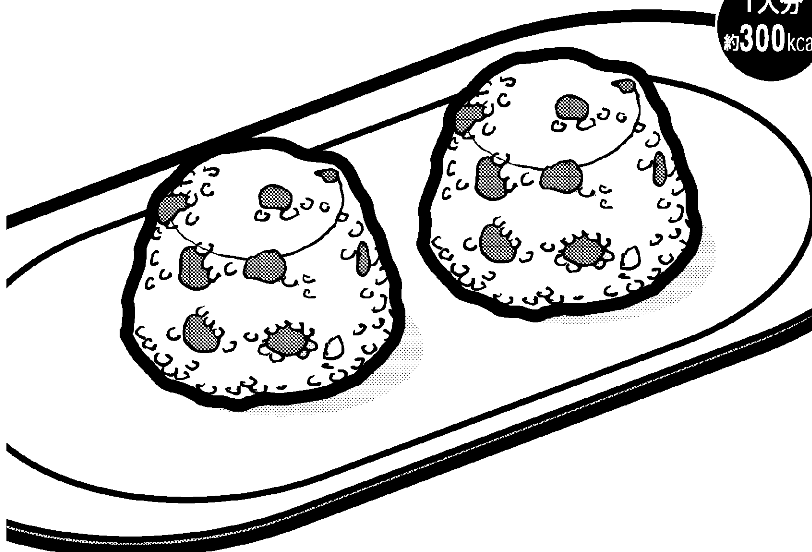
炊く

ピースごはん

1人分 約300kcal

材料（4人分）

米……カップ2
水……420mL
グリーンピース（さやつき）……200g
塩……小さじ1



作りかた

①グリーンピースはさやから出して洗い、塩とともに加えて、あさりごはんの要領で加熱する。

炊き込みごはんを炊くときは

●水量…調味料の分量だけ減らす（米は水だけで浸す）
●具……米の重さの30％程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

※自動炊飯の使いかたは ➔P.22

